

令和2年度 給食試食会

健康教育部

<日時>令和2年11月4日(水)・5日(木)

<日程>12:00~献立の説明

12:10~特別食の味見、会食

13:00~給食についての説明

<献立について>

学校給食は「子どもたちの心と体の成長を支える」「望ましい食習慣を身に付ける」ための大切な時間です。学校給食は生きた教材として、学校における食育の中心となっています。旬の食材、新鮮な地場産物の活用、様々な食文化に触れることで、子どもたちが食に対する関心をもつことができる給食を提供するように心がけています。

今回の給食試食会は、子供たちに人気のメニュー「オムライス」と、日ごろ給食でよく提供している「魚(メルルーサ)」をメインにした献立です。

4日(水)の献立

- ・セルフオムライス
- ・ポパイサラダ
- ・玉ねぎのスープ
- ・りんごコンポート
- ・牛乳



5日(木)の献立

- ・ごはん
- ・白身魚の薬味ソースがけ
- ・ポイルつま
- ・じゃがいもと豚肉の煮物
- ・みそ汁(ほうれん草・豆腐)
- ・みかんゼリー
- ・牛乳



<特別食の味見、会食>

特別食(軟菜、煮込み、ペーストの3食形態)については、調理の工夫を栄養士さんから聞いた後味見をしました。保護者さんからは「形態が変わっても味付けがとてもおいしかった。」「食べやすいように細かな部分まで気を使っていたいただいて安心だ。」などの感想をいただきました。今後もおいしい給食を提供していきたいと思えます。

今年は新型コロナウイルス感染症の感染対策のため、席の間にプラスチックの衝立を立てたり、テーブルの間隔を空けたりしながらの会食になりましたが、本校の給食を知っていただく良い機会になったのではと思います。



会食の様子



特別食の説明の様子